

INHOUD

De Provençaaalse keuken 6

Hoe wij koken 8

Over authenticiteit 9

LENTE

Socca met artisjokken 13
Gegrilde sardines met komkommersla & harissa 15
Pissaladière 16
Brandnetelspaghetti met brandnetel & room 19
Crudités & anchoïade 20
Gegrilde jonge prei (of verse knoflook) met ham 21
Inktvis & tuinbonen en papillote 23
Salade van voorjaarsgroenten, couscous & kruiden 25
Petite friture (fritto misto) 26
Provençaaalse knoflooksoep met saffraan, salie, zuring & ei 28
Knoflooksoep uit Lautrec 29
Brandade van bakkeljauw 32
Lamszwezerik, tuinbonen & morieljes op toast 34
Salade van zeevruchten & camarguerijst 35
Salade Lyonnaise met varkenskop 36
Rode poon met linzen, erwten & lardo 39
Langzaam geëgaarde tuinbonen in de peul 40
Langzaam geëgaarde erwten met sjalot, witte wijn & kruiden 41
Bourride 42
Gegrilde rode mul gewikkeld in wijnbladeren 47
Lamsbout à la ficelle (aan een touw) 66
Gegrilde kalfskarbonade & daslookboter 71
Gegrild konijn in knoflook & stevige kruiden 72
Choux à la crème (soesjes met room) 73
Abrikozentaart met beurre noisette 74

GRANDE BOUFFE

Bouillabaisse 9
Coq au vin 54
Een paasfeestmaal 60

ZOMER

Pan bagnat 81
Broodje met tonijn, aardappel, ei & gefrituurde peper 83
Beignets met brandade & pittige paprikasaus 85
Tomatentaart met tapenade 87
Fougasse met courgette & olijven 88
Koude amandelsoep met meloen & pastis (en krokante ham) 93
Gegrilde aubergine met vinaigrette 94
Gemengde bonensalade met ansjovis, dragon & ei 95
Mozzarella met perzik & ham 96
Tarbot in zoutkorst 98
Tarbotsalade met snijbonen & walnootvinaigrette 99
Soupe au pistou 100
Pâtes au pistou (handgemaakte trofie met pesto, sperziebonen & aardappel) 102
Salade niçoise 115
Gevulde tomaten met kalfs- & varkensvlees 117
Geroosterde kwartel met warme olijven-ansjovissaus 119
Konijn à la Richard Olney 120
Ratatouille 122
Gegrilde kalfslever, borlottibonen, gehakte rucola & prosciutto 126
In vijgenblad gebakken zalm met sauce verte 128
Rode mul & mosselen en papillote 129
Geroosterde heek met zeekraal-tomatensalade 130
Panna cotta met in pastis gepocheerde kersen 133
Rum baba & geroosterde reine-claude 135
Nougatijts met gezouten honing-venkelkoekjes 136
Gegrilde perziken met nougatparfait 138
Chocolademousse, hazelnootkoekjes & crème Chantilly 139

GRANDE BOUFFE

Couscous 105

HERFST

Salade van zwarte vijg & tomaat 143
Salade van rauw eekhoortjesbrood & hazelnoten 144
Panisse & mogelijkheden 145
Krokante varkensoren & appelaïoli 148
Gefrituurde gamba's & rouille 149
Sardines gevuld met snijbiet & pijnboompitten 150
Gebakken eekhoortjesbrood & persillade 151
Pompoensoep met mosselen 153
Gestoofde octopus, zoete aardappel & aioli 154
Parelhoen in zoutkorst 156
Fazant, druiven & rode wijn 161
Gepocheerde heilbot met spinazie & saffraanbotersaus 163
Cassoulet (en een ietwat ontraditionele brunch) 164
Rode paprika gekookt in rode wijn met basilicum & crème fraîche 167
Karbonade, geroosterde pompoen, hoorn des overvloeds & walnoten 178
Cantharellen, gegrilde polenta, spinazie & crème fraîche 179
Biefstukavond 180
Gesmoorde knolraap, cantharellen & mierikswortelcrème 182
Gratin van snijbiet & ansjovis 183
Aardappel-lavasbeignet 184
Saus van eekhoortjesbrood, brood & merg 184
Zwartetruffelboter 185
Domino-aardappels 186
Geroosterde mergpijp met slakken & persillade 189
Clafoutis 191
Vijgenbladijs & geroosterde vijgen 192
Zoete fougasse met oranjebloesemwater, kersen & slagroom 193

GRANDE BOUFFE

Een herfstige grand aioli 169

WINTER

Rauwe zeebaars, oesters, scheermessen & komkommer 197
Gebakken oesters met pastis, dragon & broodkruim 198
Schorseneren & worst en papillote 199
Gratin van artisjok & merg 200
Gratin van venkel & radicchio 201
Bagna càuda met rode wijn 203
Kikkererwtensoepp met worst & aioli 204
Parfait van kippenlevertjes & eekhoortjesbrood 205
Aardappelsoep met spek, kastanjes & rozemarijn 207
Tielle Sétoise (octopuspastei uit Sète) 227
Koolbladeren gevuld met wild gevogelte, wilde paddenstoelen, rijst & kastanjes 228
Runderschenkel, kastanjes, natte polenta & gruyère 230
Een hele gebakken kaas met alles erop en eraan 232
Langzaam geëgaarde varkensschouder met winterbonenkruid 233
Mixed grill met mosterdsaus & flinterdunne frites 235
Geroosterde zonnevis, tapijtschelpen, aardappels, artisjokken & rozemarijn 237
Aligot (met een stoofschotel van pens, Toulouseworst & saffraan) 240
Porchetta Niçoise 244
Chocolade-perentaart met hazelnoot 245
Boekweitpannenkoeken met appels gekookt in calvados 247
Rabarbergalette 249

GRANDE BOUFFE

Eerste jaarlijkse zwartetruffeldiner 209
Pot-au-feu 214
Menu met nieuwe olijfolie 219

Register 250

Dankwoord 256



SOCCA MET ARTISJOKKEN

Bereidingstijd: 1 nacht + 30 minuten

Voor 4 personen

**200 g Italiaans kikkererwtenmeel
(farina di ceci)**

**1 el olijfolie, plus extra om in te
bakken**

4 kleine artisjokken

een takje rozemarijn, naaldjes gerist

**Parmezaanse kaas, ter garnering
(optioneel)**

zeezout en versgemalen zwarte peper

Na *panisse* is *socca* de beroemdste kikkererwtensnack uit Nice. Socca, een krokant flensje gemaakt van kikkererwtenmeel en gebakken in speciale pannen in een houtoven, is verwant aan de Ligurische *farinata* en absoluut verrukkelijk. Het is eenvoudig om te maken, zelfs als je geen houtoven hebt. Je kunt het beslag het beste de avond van tevoren maken. Ik wil nog weleens ingrediënten aan het soccabeslag toevoegen: rozemarijn, tijm, artisjokken, tuinbonen, kaas, of allemaal. Dit is een versie met artisjokken en rozemarijn.

Zeef het kikkererwtenmeel in een grote kom en klop er langzaam 360 ml water door, tot er geen klontjes meer te zien zijn. Klop de olijfolie erdoor. Het beslag moet nu de consistentie van room hebben. Laat een nacht afgedekt in de koelkast staan.

Verwarm de oven voor op de grillstand.

Breek met je duim en wijsvinger de stugge buitenste blaadjes van de artisjok af. Haal meer blaadjes weg, tot de blaadjes lichter zijn en zacht aanvoelen. Snijd de bovenste cm van de artisjok weg, daar waar de artisjok van paars in geel verandert. Mogelijk moet je iets van de steel afsnijden; meestal is alles 5 cm onder de kegel te taai. Schil met een schilmesje of een dunschiller de stugge, donkere stukjes van de steel. Snijd de artisjok doormidden, verwijder het hooi (het harige midden), snijd in de lengte in dunne reepjes en bewaar tot gebruik in citroenwater.

Laat de artisjokreepjes vlak voor het eten uitlekken en bestrooi met zout.

Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag op hoog vuur. Schenk een laagje olijfolie van 1 mm in de pan, zodat de bodem helemaal bedekt is. Schenk langzaam het kikkererwtenbeslag in de pan zodra de olie begint te roken. Het laagje beslag mag niet dikker zijn dan 2 mm, zoals een pannenkoek. De olie zal spetteren en er zullen aan de rand belletjes ontstaan. Verdeel de artisjokken over de socca, samen met de rozemarijn. Bak 1 minuut op middelhoog vuur, tot de bodem van de socca krokant is.

Haal de pan van het vuur en zet onder de hete grill. Gril de socca tot deze aan de bovenkant goudbruin en krokant is, maar vanbinnen nog een beetje zacht. Het kan zijn dat de socca hier en daar licht verbrandt, maar dat is juist goed.

Haal de socca uit de pan en snijd direct in repen. Rasp er eventueel wat Parmezaanse kaas over en bestrooi met zeezoutvlokken en wat zwarte peper. Eet de socca als deze nog heet is.



GRANDE BOUFFE

BOUILLABASSE

Drie soorten toast: tomaat, tapenade of anchoïade, geprakte erwten & ricotta

–

La bouillabaisse (geserveerd in twee delen):

Visbouillon met croutons & rouille

Vis (rode mul, zonnevis, octopus, mosselen, krab, heek, brasem, rode poon & zeeduivel) met aardappels gekookt in bouillon

–

Pruimengalette

Bouillabaisse is de *grande dame* van de visstoofpotten. Het is een uitbundig feestmaal met veel soorten vis, schelpdieren, rijpe tomaten, wilde venkel en saffraan, dat in twee delen wordt geserveerd. Eerst komt de rijke bouillon, geserveerd met croutons en *rouille*, de pittige, knoflookachtige mayonaise met saffraan. Daarna komen de visstooftop en aardappels gekookt in de bouillon op tafel.

De Marseillanen beweren bij hoog en bij laag dat een échte bouillabaisse slechts drie, heel misschien vier lokale vissen bevat die alleen in de baai van Marseille gevangen mogen worden. Alles goed en wel – toeristen vijftig euro per kom laten betalen is immers goed zakendoen – maar ik zeg: laat die Marseillanen maar kletsen met hun strenge eisen. Alle andere bewoners aan de kust van de Var maken bouillabaisse hoe ze dat zelf willen en daarom durf ik te beweren dat een bouillabaisse met vis uit de Atlantische

Oceaan net zo lekker kan zijn als eentje die in de zee van zijn herkomst is gemaakt. De sleutel is uiteraard goede vis: een brede, zorgvuldig gekozen selectie van spartelverse exemplaren. Zoals met alle goede dingen hebben we ons recept aangepast op dat van ieders favoriete Provençalse grootmoeder: Lulu Peyraud van Domaine Tempier in de buurt van Bandol, uit het boek *Lulu's Provençal Table* van Richard Olney.

Bouillabaisse is een echt feestmaal. Als je vooraf te veel eet, zit je daarna propvol en kun je voorafgaand aan het dessert geen kaas eten: een desastreuze aangelegenheid. Ik stel voor om deze maaltijd te beginnen met wat geroosterd brood met zorgvuldig geselecteerde begeleiders: anchoïade of tapenade, wat rijpe tomaten en een smeersel van knoflook, verse kaas en geprakte erwten. Als dat te veel is, is een eenvoudige groene salade ook prima. We maakten een heerlijke pruumengalette als logische afsluiter.

ZOMER

Veel mensen, deze auteur inclusief, zullen de Provence altijd associëren met de zomer, wanneer het zonlicht op de Middellandse Zee schittert, de lavendelbloemen opengaan voor de bijen, en de weekmarkt gonst: dieppaarse aubergines; felgekleurde courgettes die breken met een krak en een traan van zoet sap; een kniehoge stapel van de fijnste groene en gele sperzieboontjes; de geur van een meloen vol nectar. De tomaten, zo groot als je hand, ruiken niet alleen naar de tak maar naar echte terra cotta. Op het bord is het tijd voor *salade niçoise*, voor *soupe au pistou*, voor ratatouille, de meest kenmerkende Provençaalse gerechten. Ze zijn allemaal eenvoudig, maar als ze goed worden bereid en je er in de zon van kunt genieten, zingen ze luid over zomers en avondmaaltijden aan de Middellandse Zee.

De Britse zomer, hoe kort hij gewoonlijk ook is, is hartstikke leuk. Barbecues worden afgestoft, picknickleden uitgeklopt en iedereen is in een goed humeur. Hup! Sandwiches met komkommer op het gras. Maar als ik naar de mediterrane landen kijk, voel ik soms een steek van jaloezie. 'Daar' is het heel eenvoudig om te genieten van het weer, en heeft koken op een zomerdag niet per se te maken met worstjes grillen in de tuin, maar eerder met een zorgvuldig samengestelde mand met prachtige groenten, vol in het seizoen. Het lijkt op de een of andere manier veel eenvoudiger om simpel te koken als de producten zo goed zijn: lunch kan bestaan uit geitenkaas, een tomatensalade en gegrilde paprika's met basilicum, en rijpe perziken als toetje.

Dus waar komen deze twee zomers samen? Hoezeer ik ook boodschappen zou willen doen op een zonovergoten dorpsmarkt of direct bij de boer vanuit hun Citroën-busje, dat gaat niet. Het is niet alsof ik tijd heb om alleen op de boerenmarkt inkopen te doen. Ik werk sowieso de meeste zaterdagen. Waar ik woon, in Hackney in Oost-Londen, is de Turkse groenteboer de beste gok. Hij lijkt een goed idee te hebben van wat er in het seizoen is, waardoor de algehele kwaliteit veel beter is. Het is natuurlijk veel moeilijker om hier heel goede groenten te kopen, maar zeker niet onmogelijk: gelukkig leven we niet langer in een tijd waarin olijfolie bij de drogist moet worden gekocht.

Het is goed om je te realiseren dat eenvoudige zomergerechten alleen echt stralen als de kok de moeite doet om de beste ingrediënten te vinden. Een gerecht zo eenvoudig als een salade van tomaten en vijgen staat of valt met het feit of de eerste rood, rijp en smaakvol zijn of de laatste zwart, kleverig en ruikend naar de zon. Alles met een zekere *je ne sais quoi*. Zonder deze magie in de ingrediënten missen je eenvoudige gerechten een sprankeling.

TOMATENTAART MET TAPENADE

Bereidingstijd: 1 uur en 20 minuten

Voor 1 grote taart (genoeg voor 4 mensen als lunch of veel kleine vierkantjes voor een feestje)

Voor de taart:

4 coeur de boeufs of andere vleestomaten

500 g koelvers bladerdeeg

een handvol kleine Italiaanse pruimtomaten, het liefst rood en geel

olijfolie

1 bosje basilicum

zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper

Voor de tapenade:

100 g zwarte olijven, uitgelekt en ontpit

1/8 teentje knoflook, gepeld en gestampt tot een fijne pasta

1/2 tl tijmblaadjes

1 gezouten ansjovisfilet, gewassen en drooggedept

1 tl gezouten kappertjes, geweekt, gewassen en uitgelekt

1 tl brandewijn

4 tl olijfolie

1 tl rodewijnazijn

Deze taart is extreem eenvoudig. Met de juiste tomaten is dit in de zomer het hoogtepunt op tafel. Bij *Sardine* wachten we tot de zware, dieprode coeur de boeufs uit Amalfi in het seizoen zijn en gooien er wat *datterini* (dadeltomaten) of kleine pruimtomaten bij om de gaten op te vullen. Wat geurige basilicum erover aan het eind is essentieel, net als wat van je beste olijfolie. Van olijven uit Nyons maak je een heerlijke tapenade, maar elke zwarte olijf volstaat.

Snijd eerst de vleestomaten in plakken van 1 cm. Leg in een zeef boven een kom en bestrooi flink met zout. Laat de tomaten een goed halfuur staan, terwijl het sap in de kom druppelt. Dit voorkomt dat je deeg klef wordt als de tomaten veel vocht bevatten.

Voeg alle droge ingrediënten voor de tapenade toe aan een blender. Pureer goed. Voeg de natte ingrediënten toe en pureer verder, tot alles goed gemengd is. De tapenade moet heel glad zijn.

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Rol het deeg uit tot een rechthoek die in je grootste, platte bakplaat met dikke bodem past. Knip een even groot stuk bakpapier uit en leg het deeg erop. Kerf het deeg op 2 cm afstand van de rand rondom in. Deze rand zal rijzen rondom de vulling.

Verwarm de bakplaat 10 minuten voor in de oven.

Bestrijk het deeg binnen de rand met flink wat tapenade. Verdeel de plakjes tomaat erover. Halveer de kleine tomaten, bestrooi ze met zout en vul hiermee eventuele gaten tussen de plakjes tomaat op. Besprenkel met olijfolie en maal er wat zwarte peper over.

Haal de hete bakplaat uit de oven, schuif de taart met bakpapier en al erop en zet de bakplaat terug in de oven. Bak de taart 30 minuten, tot de rand van het deeg gerezen en krokant is, de bodem licht goudbruin is (til de taart voorzichtig op met een spatel om te controleren) en de tomaten zacht, zompig en licht verkleurd zijn.

Haal de taart uit de oven, bestrooi licht met wat zeezoutvlokken en zwarte peper en strooi de gescheurde basilicumblaadjes erover. Laat de taart afkoelen op de bakplaat tot hij nog net warm is en snijd in vierkantjes. Besprenkel met wat van je beste olijfolie en serveer.





SALADE NIÇOISE

Bereidingstijd: 40 minuten

Voor 4 personen

½ teentje knoflook, gepeld, om in te wrijven

2 kleine artisjokken, buitenste blaadjes, donkergroene delen en hooi verwijderd

1 kleine, stevige komkommer of ½ grote waterige

12 mooie radijsjes

1 witte of rode ui, zo mild en zo zoet mogelijk

250 g rijpe tomaten (de lekkerste die je kunt vinden; ik gebruik graag coeur de boeuf)

2 el olijfolie

1 el rodewijnazijn

zout en versgemalen zwarte peper

150 g tonijn in olijfolie van goede kwaliteit uit blik of 8 gezouten ansjovisfilets

een kleine handvol zwarte olijven (liefst Provençaalse), ontpit

½ bosje basilicum, blaadjes geplukt

2 eieren, 7 minuten hardgekookt en gepeld

De juiste bereidingswijze van een *salade niçoise* is een hekel discussiepunt. De discussies hebben de inwoners van Nice nooit verhinderd deze salade gewoon te blijven maken zoals hij hoort te zijn. Jacques Médecin, oud-burgemeester van Nice en auteur van een gezaghebbend kookboek over *la cuisine Niçoise* (de keuken van Nice), werd deels gedreven om dit boek te schrijven door zijn ervaring met de ontraditionele en ronduit beledigende versies: ‘Wereldwijd,’ verklaart hij in de inleiding, ‘heb ik de onaangename ervaring gehad dat er restjes werden voorgeschoteld die voor een salade niçoise door moesten gaan.’ Médecin verzoekt ons dringend: ‘Als je een waardige vertolker van de Niçoise keuken wilt zijn, voeg dan in ieder geval alsjeblieft nooit ofte nimmer gekookte aardappel of een andere gekookte groente toe.’

Een salade niçoise moet een uiting zijn van de Zuid-Franse zomer: knapperig, kleurrijk, aanwezig en vers. Piepende sperziebonen hebben hier niets te zoeken, laat staan de eenvoudige aardappel. En alsjeblieft, vermijd rauwe paprika. Voel je vrij om (een beetje) te improviseren. Tomaten en komkommer zijn onmisbaar en ik houd van de knapperigheid van plakjes radijs. Artisjokken, uiteraard rauw, voegen een delicate luxe toe, terwijl rauwe tuinbonen heerlijk zijn als ze klein en zoet zijn. Courgettebloemen zouden niet misstaan. Ik vind het heerlijk als de salade met gezouten ansjovis wordt geserveerd, maar wat tonijn uit blik van goede kwaliteit is ook lekker. Ga voor een goede Spaanse tonijn in olijfolie. Jacques zegt dat je nooit ansjovis en tonijn tegelijkertijd mag gebruiken, maar hij komt er toch niet achter als je het wel doet.

Wrijf de binnenkant van een serveerschaal in met de knoflook. Maak de artisjokken schoon en snijd in de lengte in dunne plakken. Snijd de komkommer en de radijsjes in plakjes, maar niet te dun. Pel de ui en snijd in zo dun mogelijke ringen. Snijd de tomaten in stukjes, partjes of kwarten, afhankelijk van de grootte. Snijd ze niet te dun, anders wordt de salade misschien te nat.

Meng de groenten in de serveerschaal. Voeg de olijfolie en de rodewijnazijn toe en bestrooi met zout en zwarte peper. Breng indien nodig verder op smaak. Roer de tonijn of de ansjovis, de olijven en het basilicum erdoor. Proef opnieuw. Snijd de hardgekookte eieren doormidden of in kwarten, bestrooi licht met zout en zwarte peper en leg op de salade. Besprenkel tot slot met wat olijfolie als je denkt dat de salade dat nodig heeft.





GRANDE BOUFFE

EEN HERESTIGE GRAND AÏOLI

Gougères

Toast met raapstelen

Lardo, kastanjes & honing

–

Le Grand Aïoli:

Bakkeljauw, gestoofde octopus, artisjokken, bloemkool, Pink Fir-aardappels, wortels,
paarse broccoli, gekookte eieren & radijs

–

Appel-walnootcake

Aïoli is natuurlijk een knoflookmayonaise, maar een *grand aïoli* is iets veel spectaculairders. Deze overvloed aan gepocheerde groenten, aïoli, bakkeljauw, slakken en soms octopus is een van de wezenlijkste Provençaalse feestmalen die er zijn, en een perfecte viering van de zomer. Het idee is dat je van alles wat neemt en in de aïoli doopt; een lik goudgele knoflooksaus, licht bitter door de olijfolie, vormt een perfect contrast met de zoute kabeljauw en de aantrekkelijke neutrale smaak van de gekookte groenten.

Hoewel een grand aïoli heel goed samengaat met gekoelde rosé, is het zo dat deze maaltijd eigenlijk bij elk seizoen past. We maakten dit gerecht in de herfst – met Halloween, meen ik me te herinneren. De vampiers bleven uiteraard op een veilige afstand.

Een herfstige grand aïoli biedt ook bepaalde mogelijkheden. Wilde paddenstoelen zijn altijd welkom, vooral in z'n geheel geroosterd eekhoorntjesbrood of dikke plakken gefrituurde *pie de mouton* (gele stekelzwam). Geroosterde pompoen of

zoete aardappel voegen een heerlijk zoete, troostende smaak toe, en wanneer ze in sintels worden gegaard, krijgen ze een lichte rookmaak die heel goed bij de saus past. Sperziebonen, gebakken courgettebloemen, langoustines, grote sappige tomaten, een snelle stoofschotel van inktvis gekookt in rosé. Ze passen allemaal in een grand aïoli, maar houd de balans in de gaten.

Het middelpunt van de maaltijd is natuurlijk de aïoli, dus hij moet sterk, in balans en verrukkelijk zijn. Zorg er in ieder geval voor dat je genoeg hebt. De bijgerechten staan niet vast, maar groenten zijn het belangrijkste. Kies iets wat in het seizoen is en goed smaakt. Ik eet er graag wat bakkeljauw bij als tegenhanger van de iets vlakke groenten, en gekookte slakken of gestoofde octopus vanwege hun textuur.

We bakten de appel-walnootcake in een enorme braadslede en sneden hem in blokjes, maar een gewone cakevorm is verstandiger. Het duurde zo lang voordat die van ons gaar was, dat hij 's avonds nog warm was – een geluk bij een ongeluk!



CLAFOUTIS

Bereidingstijd: 1 uur en 20 minuten

Voor 4 tot 6 personen

3 el koude boter

70 g bloem, gezeefd

**100 g fijne kristalsuiker, plus 2 el extra
om te bestrooien**

een snufje zout

3 eieren

280 ml volle melk, plus 2 el

**400 g fruit (pruimen of abrikozen
moeten worden ontpit, maar
kersen en gedroogde pruimen niet;
waarschuw alleen wel je gasten!)**

poedersuiker, naar smaak

**1 el kirsch (als je kersen gebruikt)
of brandewijn (voor andere
steenvruchten), optioneel**

Koken in een restaurant is soms frustrerend, omdat sommige gerechten niet haalbaar zijn: een dessert als clafoutis, een van de eenvoudigste, troostrijkste desserts in het repertoire van de thuishok, moet minimaal 40 minuten bakken. In een restaurant betekent dat veel te lang wachten of onvermijdelijke verspilling, dus ik kan deze alleen maken als we een vast menu serveren. Clafoutis is een gebakken eierbeslag dat over allerlei fruit kan worden geschonken: van kersen (uiteraard niet ontpit, omdat de kersen dan te veel sap verliezen en de taart zompig wordt) tot abrikozen, pruimen en in brandewijn geweekte gedroogde pruimen.

Smelt 1 eetlepel boter en laat afkoelen. Klop de gezeefde bloem met de fijne kristalsuiker, het zout, de eieren, de gesmolten boter en de melk tot een glad beslag. Zet apart en bereid het fruit voor.

Ontpit het fruit indien nodig. Als je het fruit te zuur vindt, laat dan 15 minuten in poedersuiker weken. Je kunt nu ook een scheutje kirsch of brandewijn toevoegen als je wilt.

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Vet een keramische ovenschaal in met boter. Leg het fruit in de ovenschaal en schenk het beslag erover. Leg flinterdunne plakjes koude boter op het beslag en bestrooi met de extra kristalsuiker.

Bak 35 tot 40 minuten in de oven, tot de clafoutis is gerezen, het fruit jamachtig is geworden en de bovenkant mooi goudbruin is.

Haal uit de oven, laat iets afkoelen en serveer warm.

WINTER

Als de winter is begonnen, zijn de zomerse saladedagen met rijpe tomaten, dikke vijgen, geitenmelk en honing allang voorbij. ‘À la Provençale’, de culinaire term die in heel Frankrijk wordt gebruikt, lijkt niet meer van toepassing omdat alle essentiële ingrediënten – aubergine, paprika, tomaat, courgette, olijfolie en zonnenschijn – verdwenen zijn. Voor de fanatieke kok biedt het winterseizoen echter een rijkdom aan mogelijkheden die de gemiddelde toerist nooit te zien krijgt. Het jaar stopt niet als de zomer vervaagt en dus moet je het doen met de dingen die je hebt.

Gelukkig, voor deze kok tenminste, zijn de modieuze ingrediënten tijdens de Provençaalse winter vergelijkbaar met wat we hier hebben, dus hoef je je geen zorgen meer te maken dat de tomaten misschien niet zo goed zijn als die op de markt in Aix, of dat de aubergines die we in de supermarkt kopen minder zijn dan die bij de knappe, besnorde boer op de lokale markt. We maken geen ratatouille meer: we zijn overgestapt op aardappels, wortels, kool en knolrapen, en ik zou iedere Zuid-Franse boer durven uitdagen om ons daarin te verslaan. De ingrediënten die we niet zelf verbouwen, kunnen eenvoudig worden gekocht, weliswaar tegen een prijs, en een stukje rundvlees bij een goede slager zal, kan ik je heugelijk melden, meestal een stuk beter zijn dan wat je in Frankrijk kunt vinden. Onze mierikswortel is net zo pittig, de rode wijn voor de stoofschotel niet minder krachtig omdat hij geïmporteerd is: we staan op gelijke voet.

De Provençaalse winterkeuken draait om ansjovis en olijven, gezouten voor de winter; grassige olijfolie van de nieuwe oogst, verwerkt in een krachtige aioli; verse venkel, zacht en zoet gestoofd; rijke, melige kastanjes langzaam gegaard in een soep; het plechtige, onwrikbare maar volkomen verrukkelijke ritueel van het *Gros Souper* (met zijn dertien desserts) op kerstavond; overal zwarte truffel op, *bien sûr*. De Provence behoudt een groot deel van zijn azuurblauwe lucht tijdens het winterseizoen, maar hoewel wij het met slechter weer moeten doen, hebben we in ieder geval de gerechten nog, en vrijwel alles wat daarvoor nodig is, ligt binnen handbereik.



GEROOSTERDE ZONNEVIS, TAPIJTSHELLEN, AARDAPPELS, ARTISJOKKEN & ROZEMARIJN

Bereidingstijd: 50 minuten

Voor 4 personen

**4-6 Désirée-aardappels of andere
roodschillige aardappels**

**2 el olijfolie, plus extra om in te
bakken**

**4 artisjokken, buitenste blaadjes,
bovenkant, hooi en houtige groene
deeltjes verwijderd; bewaar
in citroenwater zodat ze niet
verkleuren**

zeezout

1 gepelde tomaat uit blik

**1 hele zonnevis (minimaal 1 kg),
schubben, ingewanden en
stekelvinnen verwijderd, kop er nog
aan**

versgemalen zwarte peper

1 houtig takje rozemarijn

1 tl venkelzaad

125 ml droge witte wijn

**500 g tapijtschelpen (o.a.
groothandel), goed gewassen en
nagekeken**

1 el gehakte bladpeterselie

Zonnevis is een mooie vis en ik koop hem wanneer ik kan. Je kunt hem prima in z'n geheel roosteren. De aardappels waarop de vis wordt gegaard nemen het vocht lekker op. Tapijtschelpen, artisjokken, rozemarijn en vis vormen een elegante combinatie, waar je verder niets bij nodig hebt.

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Kook eerst de aardappels voor: schil ze en snijd in schijfjes iets dunner dan 1 cm. Breng wat gezouten water aan de kook en voeg de aardappelschijfjes toe. Laat 5 minuten zachtjes koken, tot de aardappelschijfjes net gaar zijn maar niet uit elkaar vallen. Schep de aardappelschijfjes met een schuimspaan voorzichtig uit het water en laat afkoelen op een schaal. Bak de aardappelschijfjes vervolgens in wat hete olijfolie tot ze lichtbruin zijn.

Bekleed een braadslede waar de zonnevis in past met bakpapier en leg de aardappelschijfjes erin.

Snijdt de schoongemaakte artisjokken doormidden en daarna in partjes van ongeveer 1 cm dik. Je roostert ze rauw met de vis, dus snijd ze niet te dik (dan blijven ze rauw) of te dun (verbrand tot een chipje). Bestrooi de artisjokken met zout, besprenkel licht met olijfolie en meng met de aardappelschijfjes in de braadslede. Scheur de tomaat in kleine stukjes en meng met de groenten; er moet genoeg tomaat in zitten om een zure smaak en een beetje kleur toe te voegen, maar je gaat de vis niet in tomatensaus garen.

Bestrooi de zonnevis aan beide kanten met zout en zwarte peper en wrijf in met olijfolie. Leg het takje rozemarijn op de aardappelschijfjes en de artisjok, gevolgd door de vis. Strooi het venkelzaad erover, schenk de witte wijn erbij (niet over de vis, want dan spoel je alle smaakmakers er weer af) en besprenkel alles royaal met olijfolie.

Zet de braadslede in de oven, bak 10 minuten en voeg dan de tapijtschelpen toe. Bak nog 5 minuten, tot de tapijtschelpen geopend zijn (gooi dichte schelpen weg) en de vis gaar is. Steek een spies in het dikste deel bij de kop om te controleren of de vis gaar is. Als je weerstand voelt, zet de vis dan nog een paar minuten terug in de oven.

Haal de braadslede uit de oven. Als het goed is, is de vis nu goudgeel van kleur, zijn de artisjokken gaar, de schelpen open en ligt alles in intens lekker braadvocht. Bestrooi met de bladpeterselie en zet op tafel.

